

# **ANALISIS USAHA *FROZEN FOOD* BAKSO JAMUR KUPING DI DESA ASEMBAGUS KECAMATAN ASEMBAGUS KABUPATEN SITUBONDO**

**Faradilla Putri Bela Purnomo**  
Program Studi Manajemen Agribisnis  
Jurusan Manajemen Agribisnis

## **ABSTRAK**

Umumnya, jamur kuping hanya diolah dalam berbagai masakan, seperti capcai, sup, dan campuran mi. Untuk meningkatkan nilai jual jamur kuping dan meningkatkan ketertarikan masyarakat mengonsumsi jamur kuping, penulis mengusahakan produk *frozen food* bakso jamur kuping. *Frozen food* bakso jamur kuping merupakan hasil diversifikasi produk olahan daging dengan menjadikan jamur kuping sebagai isinya lalu dibekukan. Tugas Akhir ini bertujuan untuk melaksanakan proses produksi *frozen food* bakso jamur kuping, menghitung kelayakan usaha *frozen food* bakso jamur kuping, dan melakukan bauran pemasaran produk *frozen food* bakso jamur kuping. Metode kegiatan yang dilakukan dalam Tugas Akhir ini menggunakan metode pengumpulan data primer dan sekunder, yang dilaksanakan di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo selama lima (5) bulan, yaitu pada bulan Februari 2021 sampai bulan Juli 2021. Metode analisis yang digunakan adalah BEP, R/C *Ratio*, dan ROI, hasil yang didapat, yaitu BEP (produksi) sebanyak 11,54 kemasan, BEP (harga) sebesar Rp17.000, R/C *Ratio* sebesar 1,30, dan ROI sebesar 4,23%. Berdasarkan ketiga analisis di atas, maka kelayakan usaha *frozen food* bakso jamur kuping di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo adalah menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Pemasaran yang digunakan untuk produk *frozen food* bakso jamur kuping adalah dengan penjualan secara langsung dan tidak langsung dengan menggunakan perantara.

**Kata Kunci :** *frozen food*, bakso, dan analisis usaha.